

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ  
Детский сад № 4 «Светлячок»  
Дочкова А.Н.  
21.05.2017г., приказ № 65



## Макаронные изделия отварные № 204

Наименование блюда: **Макаронные изделия отварные**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 204

Вид обработки: **Варка**

Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна*

**Рецептура (раскладка продуктов) на 157,5 грамм нетто/на 157,5 грамм нетто блюда:**

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	55,12	55,12	55,12	55,12
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,3	0,3

**Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):**

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 157,5 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 157,5 грамм блюда
Белки, г	6,048	6,048
Жиры, г	0,866	0,866
Углеводы, г	32,7	32,7
Калорийность, ккал	162,855	162,855
В1, мг	0,094	0,094
В2, мг	0,031	0,031
С, мг	0	0
Са, мг	7,859	7,859
Fe, мг	1,276	1,276

**Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:**

### Технология приготовления

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта). Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли). Рекомендованный выход блюд для первой возрастной группы - 150 г, для второй - 200 г.

#### Требования к качеству

**Внешний вид:** макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга **Консистенция:** мягкая, упругая, в меру плотная

**Цвет:** белый с кремовым оттенком

**Вкус:** свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый

**Запах:** отварных макаронных изделий